

Beschrijving van deze kwaliteitswijn:

Deze Cortese is helder en heeft een mooie zachte goudgele kleur in het glas met een mooie zilveren schittering.



Na walsen heeft deze Cortese een florale neus met subtiele vanille toetsen en fris-fruitig met een aangename mineraliteit. Aroma's van tropisch fruit en agrum komen gaandeweg naar boven.



Een verrassende diversiteit aan complexe aroma's, die zich gaandeweg meer en meer onvouwen. Mooie "rondeur" en fruitig. Een zachte en delicate wijn met toch enige body door de lichte kruidigheid en aangename zuurtoets.

Naam :	L'Òr in Boca (= <i>Goud in de mond</i>)
Appellatie :	Piemonte D.O.C. Cortese
Vinificatie :	Handmatig geogst en na een selectie een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op inox cuves rijpt de wijn nog minimaal 5 maanden op barriques van eik en acacia.
Wijn en gerecht:	Deze wijn laat zich graag drinken bij gastronomische gerechten met schaaldieren witte vis of gevogelte met sauzen. De mooi afgeronde body, dankzij de opvoeding op hout, maakt deze wijn ook zeer geschikt bij diverse kazen. Past ook wonderwel bij aspergegerechten.
Cépage :	Cortese
Bodem :	kalk en klei
Rendement :	maximaal 91 hl per ha (<i>maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn</i>)
Fles :	Borgonotta nuovo 75 cl
Kurk :	Nomacorc - reserva - kurk voor lange bewaring - de wijn kan nooit een kurksmaak hebben.
Bewaring :	minimaal 7 jaar
Alcoholpercentage :	12 %
Serveertemperatuur :	8/10° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org